SPÉCIFICATION DU PRODUIT

Art. Non.	**H13**
Nom du produit et emballage.	**Sauce Forestière (6 x 1 kg)**
Unité commerciale EAN	**5413835390416**
Unité de vente EAN	**5413835390317**
Intrastat	**21039090**



1. INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE PRODUIT

Description du produit
sauce pour pâtes à base de fromage, lardons fumés et champignons

Déclaration des ingrédients/additifs
eau, lardon (20,0%) (viande de porc, sel, dextrose, sirop de glucose, arômes naturels, épices, fumée produite à partir de hêtre), champignons (20,0%), Emmental (8,5%) (**lait**), crème (8,0%) (**lait**), amidon modifié de mais, ciboulette (2,5%), extraits, arôme (**lait**), sucre, sel, exhausteur de goût: glutamate monosodique, colorant: bêta carotène, sucre fumé, émulsifiant: polyphosphates de sodium, épaississant: gomme xanthane.

Pays d'origine : Belgique

Durée de conservation: À conserver dans son emballage d'origine fermé à température ambiante pendant 24 mois à compter de la date de fabrication.

Préparation:
- Micro-onde: Le sac est adapté au micro-ondes. Réchauffer à 1800 W pendant ± 1 min ou à 650 W pendant ± 2 min.
- Chauffer: Faites chauffer la sauce dans la poêle en remuant.
- Au bain-marie: Chauffer le sachet fermé pendant environ 15 minutes dans de l'eau chaude. La sauce peut ensuite être maintenue au chaud au bain-marie.
- Combi steamer: Réchauffer le sachet fermé pendant environ 15 minutes dans un four à vapeur combiné (100 °C, 100 % vapeur).

2. PARAMÈTRES SENSORIELS

Couleur	blanche-brune
Goût	fromage et lard fumé
Cohérence	sauce onctueuse avec des morceaux

3. Caractéristiques nutritionnelles

Caractéristique	S'applique
Contient du gluten	Non
Contient du lactose	Oui
Végétalien	Non
Végétarien	Non

4. Valeurs nutritionnelles

Paramètre	Valeur cible
Énergie	548,00 kJ
Énergie	131,00 kcal
Matières grasses	9,70 g
dont acides gras saturés	5,70 g
Glucides	3,70 g
dont sucres	1,20 g
Protéines	6,50 g
Sel	1,93 g

5. Allergènes

Allergènes	Présent (oui/non)
les céréales contenant du gluten	Sans
blé	Sans
seigle	Sans
orge	Sans
avoine	Sans
épautre	Sans
kamut	Sans
crustacés	Sans
oeufs	Sans
poisson	Sans
arachides	Sans
soja	Sans
lait	Contient
fruits à coque	Sans
amande	Sans
noisette	Sans
noix	Sans
noix de cajou	Sans
noix de pécan	Sans
noix du brésil	Sans
pistache	Sans
noix de macadamia	Sans

céleri	Sans
moutarde	Sans
sésame	Sans
sulfites	Sans
lupin	Sans
mollusques	Sans

6. OGM

Nos produits ne sont pas obligés d'être déclaré, ni à la réglementation concernant la nourriture manipulée génétiquement étant en vigueur dans le présent, ni à la régularisation du EU (1829/2003 – 1830/2003) concernant l'étiquetage, l'admissibilité et traçabilité de la nourriture manipulée génétiquement et de la nourriture pour animaux.

7. Irradiation

Ce produit et tous les composants utilisés n'ont pas été irradiés.

8. Données microbiologiques

Paramètre	Tolérance
coliforms	moins que 10 cfu/g
Sulphate reduit anaerobe	moins que 10 cfu/g
Aerobe mésophile	moins que 100 cfu/g

9. Conditionnement

Données	Unité commerciale	Unité de vente
EAN	5413835390416	5413835390317
Contenu (pièces)	6 x 1 kg	1 kg
Type d'emballage	carton	sac
Dimensions de l'emballage	300 x 260 x 135 mm	295 x 160 x 40 mm
Poids de l'emballage vide	245 g	17 g

10. Données logistiques

Données	
Nombre par couche	11
Nombre de couches par palette	7
Nombre total par palette	77
Poids total du produit par palette	462 kg
Dimensions de la palette (longueur x largeur)	1200 x 800 mm
Hauteur maximale (empilée), palette comprise	1100 mm

11. Déclaration juridique

Ce produit et son emballage sont conforme aux prescriptions légales de la Communauté Européenne.

12. Détection de métaux

Tous les produits ont été vérifiés aux métaux avant l'emballage.

Fait à Diest le. 10/11/2026	